

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (la semoule BIO)	<u>tomates vinaigrette moutarde à l'ancienne</u>		chou rouge rémoulade	betteraves BIO vinaigrette
paupiette veau sauce normande <i>palets fromagers emmental</i>	garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <i>tortilla (1/2 enfant)</i>		beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo	omelette sauce piperade
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	pdt et chou choucroute		riz BIO	pommes de terre rissolées
fromage frais sucré	saint nectaire AOP #		fromage à tartiner BIO #	carré de l'est
fruit frais de saison	madeleine au miel (local cicruit court)		compote pomme HVE	fruit frais de saison

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	velouté aux légumes BIO		macédoine	duo céleri et carottes râpés vinaigrette
	sauté de bœuf VBF sauce aux olives <i>couscous végété</i>		<u>riz à l'orientale</u> <u>(émincés de volaille</u> <u>façon kebab)</u>	colin d'Alaska pané MSC et citron
	semoule		fromage frais sucré	brocolis BIO et pdt BIO persillés
	velouté aux fruits mixés		fruit frais de saison	edam BIO #
	fruit frais de saison			crème dessert BIO locale cicruit court

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts	salade verte et vinaigrette à l'estragon		œufs dur et mayonnaise	carottes râpées BIO
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise <i>palets fromagers</i>	jambon* CEE2 et ketchup <i>quenelles nature sauce aurore</i>		garniture de lentilles à la tomate	tarte saumon ciboulette
trio carottes, navets et pdt persillées	pommes de terre façon sarladaise		coquillettes BIO	épinards sauce blanche et pépinettes
yaourt sucré	cantal AOP #		fromage frais sucré	bûche au lait de mélange
fruit frais BIO #	cocktail de fruits au sirop		fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>cordon bleu <i>pizza fromage</i></p> <p>courgettes (échalote, ail, persil), et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>médailon de surimi et sauce cocktail</p> <p>sauté de porc* LR sauce dijonnaise <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>lentilles CEE2 (et carottes)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p><i>Repas Production Locale</i></p> <p><i>carottes locales râpées</i></p> <p>gratin de pâtes locales façon napolitaine</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p><i>madeleine aux pépites</i> <i>chocolat local circuit court</i></p>	<p>chou rouge BIO rémoulade et mimolette</p> <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable